

Tamales de Pollo

Toplam 220 dk Hazırlama 170 dk · Pişirme 90 dk 8 kişilik Zor ~420 kcal

Tamales de pollo, masa harina hamurunu tavuklu salsa verde harçla mısır yaprağı sarımsak buharda pişiren Meksika klasiğidir.

Malzemeler

Sarma için

- 18 adet Kuru mısır yaprağı

Hamur için

- 3 su bardağı Masa harina
- 2.5 su bardağı Tavuk suyu
- 0.5 su bardağı Domuz yağı veya sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz

İç harç için

- 600 gr Tavuk but
- 1 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak

Salsa için

- 500 gr Tomatillo
- 2 adet Yeşil biber
- 0.5 demet Kişniş
- 2 yemek kaşığı Lime suyu

Yapılışı

- Mısır yapraklarını sıcak suda 45 dakika yumuşatın.
- Tavuk butları soğan, sarımsak ve tuzla 35 dakika haşlayın sonra didikleyin.
- Tomatillo ve yeşil biberleri 8 dakika haşlayın kişniş ve lime suyuyla çekin.
- Didiklenmiş tavuğu salsa verde ile 5 dakika pişirip harcı soğutun.
- Masa harina, tavuk suyu, yağ, kabartma tozu ve tuzu yumuşak hamur olana kadar çırpın.
- Her mısır yaprağına hamur yayın ortasına tavuklu harç koyup kapatın.
- Tamaleleri buhar tenceresine dik dizip 60 dakika pişirin.
- 10 dakika dinlendirdikten sonra yaprakları çıkararak servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır yapraklarını yumuşatmak tamalelerin yırtılmada kapanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Salsa verde, lime dilimleri ve sade yoğurtsuz lahana salatasıyla servis edin.